SPITSKOOL
GOCHUJANG

Ingrediënten:
1 spitskool
2 el gochujang
1 el sojasaus
1 el sesamolie
2 el suiker
1 el EldurApi Sarada mix
2 el gebakken uien
1 limoen
Een handje koriander

Benodigdheden:
pro set
BBQ Flavour BBQ tang
houten snijplank
bakkwast
kom

Kamado set up:
directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 150 °C. Zodra de temperatuur bereikt is plaats je de pro set in de Kamado. Leg hierna het halve maan rooster op het hoogste level in de multilevel lift.

Snijd nu de spitskool twee keer in de lengte zodat je vier gelijke stukken hebt. Leg deze op het halve maan rooster en laat het voor 10 tot 15 minuten aangrillen op de barbecue.

Voeg vervolgens de gochujang, sesamolie, sojasaus en suiker toe aan een kom. Meng hierna de ingrediënten goed door elkaar.

Pak een bakkwast en bestrijk de kool met het mengsel en bak nog een laatste 15-20 minuten.

Haal met een BBQ tang de spitskool van de Kamado en serveer op een bord.

Top het gerecht af met de EldurApi Sarada mix, krokante uitjes, grof gehakte koriander en wat vers geperst limoensap.

KIJK SNEL OP YAKINIKUGRILL.COM VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN